

Espresso Per Macchiato

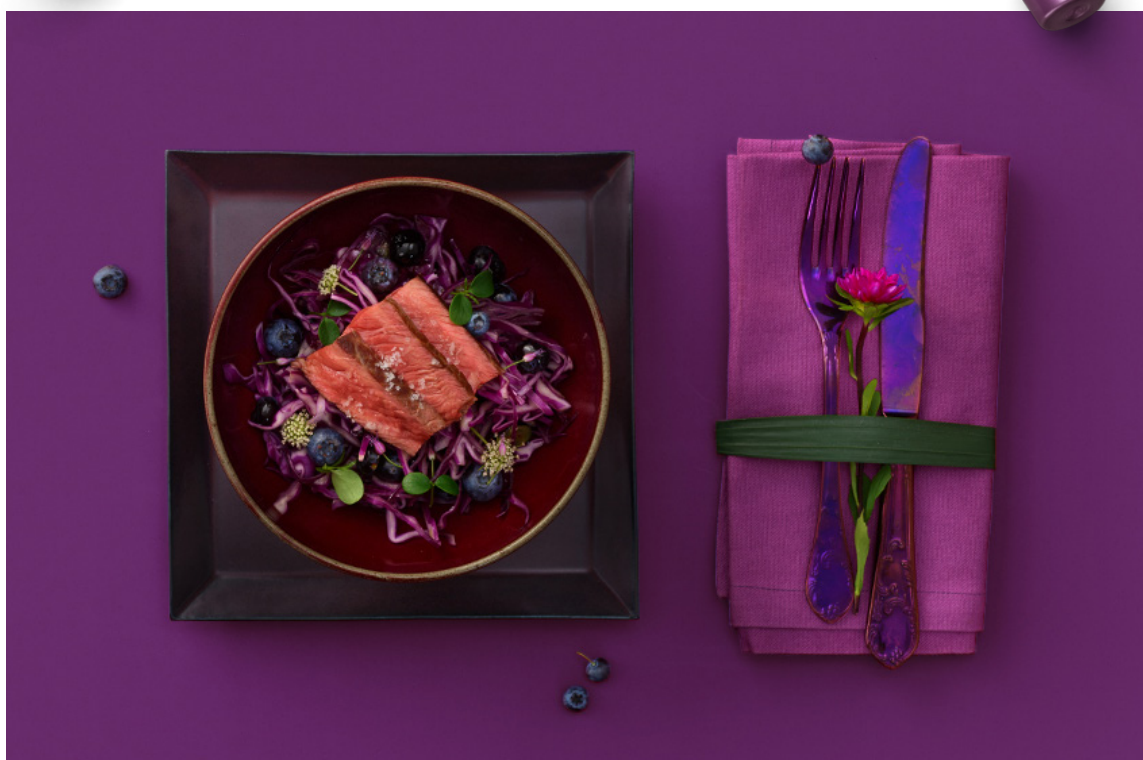
KAFFEE-RIND AUF ROTEM KRAUT



🕒 20 min

🍴 mittel

👤 4 Personen



Zutaten

Salat

- › 400 g Rotkraut (halbiert, dünn aufgeschnitten)
- › 100 g Heidelbeeren (halbiert)
- › Micro Leaves zum Garnieren

Sauce

- › 40 ml Aceto Balsamico bianco
- › 15 g Zucker
- › 20 g süßer, mittelscharfer Senf
- › 60 g rote Zwiebeln
- › Salz, Pfeffer nach Geschmack
- › 120 ml Olivenöl

Entrecôte

- › 200 g Entrecôte
- › 150 ml Sojasauce
- › 150 ml Kaffee (2 Kapseln, abmessen)
- › Fleur de Sel nach Geschmack

Zubereitung

Alle Zutaten bis auf das Öl mit dem Stabmixer pürieren. Anschließend Öl nach und nach unter ständigem Weitermischen begeben, bis eine homogene Masse entsteht. Fertige Vinaigrette mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Salat geben.

Das Entrecôte scharf anbraten, den Kaffee mit Sojasauce vermengen und Entrecôte darin einlegen, danach 120 Minuten kühl stellen.

Guten Appetit!

Das Entrecôte dünn aufschneiden, auf dem Salat anrichten, Fleur de Sel darüber streuen und kalt servieren.